

Миксер планетарный объемом 20 литров Apach Bakery Line APL20B

Основные характеристики

Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 125 до 500 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	500 мм
Глубина	650 мм
Высота	800 мм
Вес (без упаковки)	50 кг
Вес (с упаковкой)	63 кг
Цвет	белый
Страна-производитель	Италия



Описание

Настольный планетарный миксер [Apach Bakery Line APL20B](#) предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Редуктор модели оснащен самосмазывающимся механизмом. На приборе установлена защитная решетка из нержавеющей стали. В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

Электронный регулятор скорости с инвертором

Дополнительные характеристики:

Скорость вращения насадки:

Вокруг дежи: от 45 до 180 об/мин.

Вокруг своей оси: от 125 до 500 об/мин.

Габариты в упаковке: 600x750x900 мм

